Les circuits courts en restauration collective

Anne Gauthier, chargée des marchés publics à la Chambre d'Agriculture du Doubs-Territoire de Belfort et l'EIE.

AGRICULTURES & TERRITOIRES
CHAMBRE D'AGRICULTURE DOUBS

Rappel des seuils de procédure-marchés de fournitures

SEUILS DE PASSATION DES MARCHES PUBLICS POUR LES COLLECTIVITES TERRITORIALES, LES ETABLISSEMENTS PUBLICS LOCAUX ET LES ETABLISSEMENTS PUBLICS DE SANTE

SEUILS (HT) fournitures et services	PROCEDURE	PUBLICITE
< 15 000 €	Simple demande de devis	non obligatoire
<90 000 €	Marché à procédure adaptée(MAPA)	Publicité obligatoire (libre choix du support)
entre 90 000 € HT et 200 000 € HT	Marché à procédure adaptée(MAPA)	Publicité obligatoire (modèle national obligatoire) BOAMP ou JAL +Publication sur le profil d'acheteur +si nécessaire, presse spécialisée
> 200 000 € HT	Appel d'Offre Ou dans certains cas:Dialogue compétitif Procédure négociée	Publicité obligatoire (modèle européen obligatoire) BOAMP et JOUE +Publication sur le profil d'acheteur

Denrées alimentaires et développement durable, quels leviers d'action?

- Comment le développement durable s'intègre t il dans les marchés publics relatifs à la restauration collective?
- Comment concilier l'interdiction du localisme avec la nécessaire prise en compte du développement durable?

1.L'étape essentielle de détermination des besoins

- L'acheteur aura tout intérêt à mener un état des lieux précis:

✓ Types de produits consommés (frais, appertisés, congelés…) et en quelle quantité?

✓ Démarches déjà engagées en matière d'achat de produits de qualité reconnue (label rouge, bio, équitable..)ou de respect de la saisonnalité (pour les produits frais)

✓ Contraintes opérationnelles du restaurant en matière de préparation (équipements permettant de préparer des produits bruts par exemple essoreuse, éplucheuse)

✓ Disponibilité des productions locales (quantités, à quelle période de l'année, quels conditionnement, quels tarifs…)

✓ Aspirations de l'équipe de cuisine et attentes des convives.

2.Quelle stratégie d'achat au regard du code des marchés publics?

- A. La formule du marché à bons de commande

constitue la formule la plus adaptée pour la restauration collective, en raison du caractère récurrent du besoin.

B.L'allotissement

- Composer des lots cohérents avec l'offre locale.
- ✓ Attention:regrouper dans un même lot des produits locaux (carottes, pommes de terres, pommes…) et des produits exotiques (bananes…)ne pourra convenir qu'à un grossiste.
- ✓ Si un allotissement fin est effectué:il sera plus facile pour les producteurs d'y répondre sans pour autant être discriminatoire vis à vis des grossistes.

C.La mutualisation des achats: les groupements de commande

- Lorsque les volumes atteignent des niveaux suffisants, les producteurs (y compris locaux) peuvent s'organiser de telle sorte que des économies d'échelle soient réalisées.
- Les économies peuvent aussi provenir de l'optimisation des circuits de distribution entre les différents points de livraison des établissements.
- De plus, elle rend possible la mise en commun de l'expertise et des connaissances de plusieurs établissements sur la réglementation des marchés publics.

D.Les leviers juridiques en application du code des marchés publics.

- Article 6:exigence possible de produits bio ou labellisés
- Article 14: conditions d'exécution
- Article 53: un nouveau critère relatif aux approvisionnements directs.

1) Article 6: exigence possible de produits bio ou labellisés

- ✓ *Les caractéristiques environnementales mentionnées dans les spécifications techniques peuvent être définies par référence à tout ou partie d'un éco label.*
- ✓ **Cependant aucune clause dans le cahier des charges mentionnant une origine géographique spécifique ne peut figurer (tel que AOC)**
- ✓ Seuls les signes techniques tels que ceux du label rouge ou l'agriculture biologique seront donc retenus.

- Un « Mode d'emploi d'emploi » des écolabels dans les procédures de passation des marchés publics est donné par un arrêt de la CJUE du 12 mai 2012 et se résume ainsi:
  - Seules les spécifications détaillées d'un écolabel peuvent être utilisées dans les documents de consultation(et non pas l'écolabel en tant que tel)
  - L'écolabel, en tant que tel, ne peut constituer qu'un moyen de preuve pour les soumissionnaires.

- Un projet de directive européenne pourrait modifier ces règles et permettrait de se référer à un ecolabel en tant que tel…sujet houleux d'un point de vue politique, qui traduit une certaine confrontation entre les écologistes et les lobbies des producteurs distributeurs…affaire à suivre….

2) Article 14: conditions d'exécution

- Au titre de l'article 14, l'acheteur peut insérer des exigences à caractère social ou environnemental dans les conditions d'exécution des marchés publics.
- Il pourra à ce titre privilégier des modes de production « durables » tels que définies sur le commerce équitable, ou encore demander aux entreprises soumissionnaires de prendre l'engagement de réserver une part des heures de travail générés par le marché à une action d'insertion.

3)Article 53:un nouveau critère possible relatif aux approvisionnements directs

- Le 27 Août 2011, l'article 53 du CMP a été modifié pour permettre aux acheteurs d'intégrer un critère de choix lié **« aux performances en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture ».**
- 2 nuances doivent être apportées
  - ✓ Il s'agit **d'approvisionnement direct** (sans intermédiaires ou 1 maximum) **et non d'approvisionnement local .**
  - ✓ De nombreux candidats aux marchés publics sont des grossistes dont les circuits d'approvisionnement sont multiples et variables; une comparaison homogène et équitable de tous les candidats est délicate…

E.Les collectivités ne doivent pas oublier d’autres critères conventionnels ou techniques efficaces pour la recherche de produits de qualité...

Quelques exemples…

- Critère relatif aux qualités gustatives: par exemple l'exigence d'une AOC pour un fromage n'est pas acceptable, mais on peut insérer un critère relatif aux qualités gustatives du fromage…
- Pour l'achat de viande, un critère relatif à la perte à la cuisson
- Concernant les fruits, les qualités organoleptiques des fruits frais cueillis à maturité permettront de privilégier les producteurs locaux.
- Ect…

⇒ **On ne pourra être accusé de faire du « localisme ».Ce qui est recherché est la plus-value gustative et non pas le local pour le local.**